



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DOMATES SALÇALI GÜMÜŞ BALIĞI

500 gr gümüş balığı (una bulanarak tavada kızartılmış)
75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 kg domates (kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış)
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı kıyılmış taze fesleğen (istenirse)
1 defne yaprağı
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 su bardağı balık suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
100 gr beyaz peynir (küçük küpler halinde kesilmiş)

Büyük bir tencerede yağı, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğan ve sarımsağı ekleyip, arasıra karıştırarak 5 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Domates, şeker, fesleğen (istenirse), defne yaprağı ve maydanozu katıp iyice karıştırınız. Ateşin altını kısıp, tencerenin üstünü örterek 15 dakika, yavaş yavaş arasıra karıştırarak pişiriniz.

Balık suyunu ekleyip ateşin altını açarak, sosu kaynatınız. Kaynamaya başlayınca yeniden ateşin altını kısıp 30 dakika daha, sos koyulaşıp biraz çekene kadar pişiriniz.

Tuz, biber, gümüş balığı ve beyaz peyniri ekleyip 8-10 dakika, balıklar iyice ısınıp peynirler eriyinceye kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alarak, defne yaprağını çıkarıp atınız. Yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına boşaltıp servis ediniz.

Not: Geleneksel bir Orta Doğu yemeği olan domates salçalı gümüş pilav ve karışık yeşil salata ile servis edilebilir.